

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 260



Ausgabe  
in deutscher Sprache

## Mitteilungen und Bekanntmachungen

57. Jahrgang

9. August 2014

Inhalt

### II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

2014/C 260/01	Mitteilung der Kommission über den Abschluss des Beschränkungsverfahrens betreffend die vier Phthalate DEHP, DBP, BBP und DIBP nach der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) <sup>(1)</sup> .....	1
2014/C 260/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7266 — D'Ieteren/Continental/JV) <sup>(1)</sup> .....	5
2014/C 260/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7202 — Lenovo/Motorola Mobility) <sup>(1)</sup> .....	5
2014/C 260/04	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7320 — PAI Partners/DVD Participations) <sup>(1)</sup> .....	6
2014/C 260/05	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7321 — CVC Capital Partners/Vedici Groupe) <sup>(1)</sup> .....	6
2014/C 260/06	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7295 — Parkwind/Aspiravi Offshore/Summit Renewable Energy Northwind/Northwind) <sup>(1)</sup> .....	7
2014/C 260/07	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7137 — EDF/Dalkia en France) <sup>(1)</sup> .....	7
2014/C 260/08	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7290 — Apple/Beats) <sup>(1)</sup> .....	8

# DE

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR

#### IV Informationen

##### INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

###### **Europäische Kommission**

2014/C 260/09	Euro-Wechselkurs .....	9
2014/C 260/10	Zusammenfassung der Beschlüsse der Kommission über Zulassungen für das Inverkehrbringen zur Verwendung und/oder für eine Verwendung von Stoffen, die in Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) aufgeführt sind ( <i>Veröffentlicht gemäß Artikel 64 Absatz 9 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006</i> ) .....	10

---

#### V Bekanntmachungen

##### VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

###### **Europäische Kommission**

2014/C 260/11	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7291 — Versalis/Novamont) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	11
2014/C 260/12	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7338 — OJI/INCJ/Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	12

##### SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

###### **Europäische Kommission**

2014/C 260/13	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel .....	13
---------------	--	----

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR

2014/C 260/14	Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel .....	17
2014/C 260/15	Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel .....	24
2014/C 260/16	Einstellung des Beschwerdeverfahrens CHAP (2010) 723 .....	33



## II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN  
DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

## MITTEILUNG DER KOMMISSION

**über den Abschluss des Beschränkungsverfahrens betreffend die vier Phthalate DEHP, DBP, BBP und DIBP nach der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2014/C 260/01)

## 1. EINLEITUNG

Dänemark hat am 14. April 2011 nach Artikel 69 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006<sup>(1)</sup> (REACH) der Europäischen Agentur für chemische Stoffe (ECHA) ein Dossier gemäß Anhang XV dieser Verordnung vorgelegt. Gegenstand des Vorschlags war es, das Inverkehrbringen sowohl von Erzeugnissen, die dafür bestimmt sind, in Innenräumen verwendet zu werden, als auch von Erzeugnissen, die in direkten Haut- oder Schleimhautkontakt kommen können, auf EU-Ebene zu beschränken, wenn sie eines oder mehrere von vier Phthalaten in einer Konzentration von mehr als 0,1 Gew.-% des weichmacherhaltigen Materials enthalten. Es handelt sich dabei um folgende vier Phthalate: DEHP (Bis(2-ethylhexyl)phthalat, CAS-Nr. 117-81-7, EG-Nr. 204-211-0); DBP (Dibutylphthalat, CAS-Nr. 84-74-2, EG-Nr. 201-557-4); BBP (Benzylbutylphthalat, CAS-Nr. 85-68-7, EG-Nr. 201-622-7); DIBP (Diisobutylphthalat, CAS-Nr. 84-69-5, EG-Nr. 201-553-2). Nach Auffassung Dänemarks geht von diesen Phthalaten, wenn sie in Erzeugnissen enthalten sind und es zu einer kombinierten Exposition kommt, aufgrund ihrer Reproduktionstoxizität und ihrer endokrinen Wirkung ein Risiko für die menschliche Gesundheit aus, das nicht angemessen beherrscht wird und auf EU-Ebene behandelt werden muss.

Am 15. Juni 2012 verabschiedete der Ausschuss für Risikobeurteilung (Committee for Risk Assessment — RAC) der ECHA nach Artikel 70 der REACH-Verordnung im Einvernehmen seine Stellungnahme zu der vorgeschlagenen Beschränkung. Darin befand er, dass die vorgeschlagene Beschränkung nicht gerechtfertigt ist, weil die verfügbaren Daten nicht belegen, dass im Jahr 2012 eine kombinierte Exposition gegenüber diesen vier Phthalaten mit einem Risiko verbunden ist. Dem RAC zufolge tragen die geltenden gesetzlichen Auflagen und der damit einhergehende Rückgang des Gebrauchs ebenso zu einer Abnahme der Exposition bei wie die Zulassungsanforderungen, die in den kommenden Jahren für diese Phthalate vorgeschrieben werden.

Am 5. Dezember 2012 verabschiedete der Ausschuss für sozioökonomische Analyse (Committee for Socio-economic Analysis — SEAC) nach Artikel 71 der REACH-Verordnung seine einvernehmliche Stellungnahme zu der vorgeschlagenen Beschränkung, in der er zu dem Ergebnis kam, dass es keine Grundlage für eine Unterstützung der vorgeschlagenen Beschränkung gibt. Diese Schlussfolgerung basiert auf der oben beschriebenen Stellungnahme des RAC.

Die ECHA legte am 19. Dezember 2012 nach Artikel 72 der REACH-Verordnung der Kommission die Stellungnahmen des RAC und des SEAC vor.

Gemäß Artikel 73 Absatz 1 der REACH-Verordnung erstellt die Kommission innerhalb von drei Monaten nach Erhalt der Stellungnahme des SEAC den Entwurf einer Änderung des Anhangs XVII, sofern die Voraussetzungen des Artikels 68 erfüllt sind.

<sup>(1)</sup> Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. Dezember 2006 zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH), zur Schaffung einer Europäischen Chemikalienagentur, zur Änderung der Richtlinie 1999/45/EG und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 793/93 des Rates, der Verordnung (EG) Nr. 1488/94 der Kommission, der Richtlinie 76/769/EWG des Rates sowie der Richtlinien 91/155/EWG, 93/67/EWG, 93/105/EG und 2000/21/EG der Kommission (ABl. L 396 vom 30.12.2006, S. 1).

Die vier Phthalate sind in Anhang VI der Gefahrstoff-Verordnung<sup>(1)</sup> als fortpflanzungsgefährdende Stoffe der Kategorie 1B eingestuft. Wie die anderen fortpflanzungsgefährdenden Stoffe der Kategorie 1B dürfen auch die vier Phthalate entsprechend dem Eintrag 30 in Anhang XVII der REACH-Verordnung als Stoffe, als Bestandteile anderer Stoffe oder in Gemischen, die zum Verkauf an die breite Öffentlichkeit bestimmt sind, nicht in Verkehr gebracht oder verwendet werden, wenn die Einzelkonzentration eines dieser Phthalate bei 0,3 % oder darüber liegt.

Die Verwendung von dreien dieser Phthalate (DEHP, DBP und BBP) in Spielzeug und Babyartikeln wird durch Eintrag 51 in Anhang XVII der REACH-Verordnung beschränkt. Im Rahmen der in diesem Eintrag enthaltenen Überprüfungs Klausel nahm die ECHA auf Antrag der Kommission im Jahr 2010 eine Neubewertung vor, um zu prüfen, ob der Eintrag in Anbetracht neuer wissenschaftlicher Informationen geändert werden sollte. Sie befand<sup>(2)</sup>, dass die neu vorliegenden Informationen über die Verwendungszwecke dieser drei Phthalate und über die Exposition ihnen gegenüber kein neues Licht auf die bereits erfolgten und als Grundlage dieser Beschränkungen dienenden Bewertungen werfen. Außerdem gelangte sie zu dem Schluss, dass diese neuen Informationen nicht darauf hindeuten, dass die geltende Beschränkung dringend überprüft werden muss.

## 2. KERNASPEKTE, DIE DIE KOMMISSION IN IHRER BEWERTUNG PRÜFTE

Bei der Entscheidung in der Frage, ob die Voraussetzungen nach Artikel 68 der REACH-Verordnung gegeben sind und eine Beschränkung gerechtfertigt ist, berücksichtigte die Kommission insbesondere die im Folgenden ausgeführten Sachverhalte des Beschränkungs dossiers und der Stellungnahmen der Ausschüsse.

Zunächst war es für den RAC schwierig zu beurteilen, inwieweit die vier Phthalate zur Unfruchtbarkeitsproblematik und zur Zunahme hormonbedingter Krebsarten beim Menschen beitragen. Die verfügbaren epidemiologischen Studien beim Menschen lassen in der Tat keinen Rückschluss auf einen direkten Kausalzusammenhang zwischen den untersuchten (überwiegend antiandrogenen) Wirkungen und der Exposition gegenüber diesen vier Phthalaten zu. Andererseits bestätigte der RAC, dass an Tieren gewonnene Daten darauf hindeuten, dass ihre antiandrogene Wirksamkeit offenbar für mehrere Wirkungen verantwortlich ist. Der Ausschuss stufte daher all diese Wirkungen als relevante Endpunkte ein und wählte die Wirkung mit der höchsten Empfindlichkeit aus, um den Grad der Exposition gegenüber einem Stoff zu bestimmen, der beim Menschen nicht überschritten werden sollte (DNEL, Derived No Effect Level). Allerdings waren die abgeleiteten DNELs nach Dafürhalten des RAC aus bestimmten, in der Stellungnahme näher ausgeführten Gründen wie der Verwendung konservativer Ausgangswerte bei der Dosis<sup>(3)</sup> zu hoch angesetzt.

Zweitens hat der RAC bei der Expositionsbewertung die Szenarios untersucht, die im Beschränkungs dossier vorgeschlagen wurden und bei denen eine Exposition durch direkte Berührung eintreten kann, wenn diese Phthalate in Erzeugnissen enthalten sind, oder über Staub und Raumluft, die diese vier Phthalate enthalten. Eine Exposition durch die Nahrungsaufnahme war auch Gegenstand der Bewertung.

Der RAC stufte die Expositionsschätzungen aufgrund von Modellrechnungen, die im Beschränkungs dossier vorgelegt wurden, als allerschlimmsten denkbaren Fall („very worst case“) ein und hielt sie somit aus mehreren in seiner Stellungnahme ausgeführten Gründen für nicht tragfähig. Daher wurden die für eine Exposition durch Erzeugnisse — über die Umgebung in Innenräumen sowie über die Nahrungsaufnahme — errechneten Risikoverhältnisse (Risk Characterisation Ratios — RCRs) als zu hoch beurteilt.

Der RAC betrachtete die Biomonitoring-Studien beim Menschen, die im Beschränkungs dossier nach Anhang XV und im Zuge des Beschränkungsverfahrens vorgelegt wurden, um Expositionsschätzungen ableiten zu können und dadurch eine bessere Darstellung des gesamten/kombinierten Grads der Exposition der Bevölkerung gegenüber den vier Phthalaten zu erhalten. Die unter Verwendung dieser Biomonitoring-Daten errechneten Expositionsschätzungen ergaben kombinierte Risikoverhältnisse (RCR) für die vier Phthalate von 1,59 bei Kindern und 1,23 bei Erwachsenen (schlimmster vernünftigerweise denkbarer Fall), sodass von einem Risiko von mehr als 1 auszugehen ist. Vom RAC wurde anerkannt, dass die Biomonitoring-Daten dazu führen können, dass die Exposition manchmal zu niedrig angesetzt wird, weil die Daten nur für eine relativ geringe Zahl von Menschen und nicht für alle Altersgruppen verfügbar sind und wohl nicht die Lage in ganz Europa abbilden (es lagen nur die Daten Dänemarks und Deutschlands vor). Da die vorliegenden Biomonitoring-Studien auf Stichproben aus der Zeit vor 2007 aufbauen, ist der Ausschuss jedoch der Auffassung, dass die Expositionsschätzungen nicht die aktuelle Situation abbilden, sondern zu hoch angesetzt sind, weil davon auszugehen ist, dass die

<sup>(1)</sup> Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über die Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung von Stoffen und Gemischen, zur Änderung und Aufhebung der Richtlinien 67/548/EWG und 1999/45/EG und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (ABl. L 353 vom 31.12.2008, S. 1).

<sup>(2)</sup> [http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/dehp\\_echa\\_review\\_report\\_2010\\_6\\_en.pdf](http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/dehp_echa_review_report_2010_6_en.pdf);  
[http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/bbp\\_echa\\_review\\_report\\_2010\\_6\\_en.pdf](http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/bbp_echa_review_report_2010_6_en.pdf);  
[http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/dbp\\_echa\\_review\\_report\\_2010\\_6\\_en.pdf](http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/dbp_echa_review_report_2010_6_en.pdf).

<sup>(3)</sup> NOAEL (No Observed Adverse Effect Level — Dosis ohne beobachtete schädliche Wirkungen) oder LOAEL (Lowest Observed Adverse Effect Level — niedrigste Dosis mit beobachteter schädlicher Wirkung).

Umsetzung der EU-Rechtsvorschriften über Phthalate in Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen <sup>(1)</sup>, in kosmetischen Mitteln <sup>(2)</sup> und in Spielzeug und Babyartikeln <sup>(3)</sup> die Exposition verringert hat.

Wie der RAC in seiner Stellungnahme betonte, war zwischen 2007 und 2010 ein Rückgang der vier Phthalate um 40 % in Erzeugnissen, die in der EU hergestellt wurden, um 13 % in Erzeugnissen, die in die EU eingeführt wurden, und ein Rückgang der Menge aller vier Phthalate um 35 % in Erzeugnissen, die in der EU in Verkehr gebracht wurden, festzustellen. Er wies zudem darauf hin, dass das errechnete Risikoverhältnis (RCR) das Ergebnis einer Exposition gegenüber allen Phthalate enthaltenden Erzeugnissen darstellt, auch jenen, für die der Vorschlag gar keine Beschränkung vorsieht. Der RAC gelangt somit zu dem Ergebnis, dass die errechneten Risikoverhältnisse, die über 1 liegen, insgesamt eine Überbewertung der gegenwärtigen Lage darstellen.

Darüber hinaus wiesen der RAC und der SEAC darauf hin, dass bei zahlreichen Anwendungen die schrittweise Ersetzung der vier Phthalate und/oder von Phthalaten im Allgemeinen bereits erfolgt ist oder eingeleitet wurde. Zusätzlich prognostizierte der SEAC anhand mehrerer unterschiedlicher Szenarios die Menge der vier Phthalate in Erzeugnissen, die 2015 und 2020 in der EU in Verkehr gebracht werden. Diese Prognosen ergaben einen anhaltenden starken Rückgang dieser vier Phthalate in Erzeugnissen in der EU. Davon ausgehend, kam der RAC zu dem Ergebnis, dass die sich gerade vollziehende Mengenabnahme die Exposition zusätzlich so weit verringern wird, dass dies für die menschliche Gesundheit nicht mehr besorgniserregend ist. Der SEAC äußerte überdies die Meinung, dass das EU-Recht (z. B. die Einstufung der vier Phthalate als fortpflanzungsgefährdende Stoffe, die EU-Vorschriften zur Beschränkung ihrer Verwendung in Spielzeug und Babyartikeln sowie die EU-Rechtsvorschrift über Kunststoffmaterialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen) der Hauptfaktor für die Substitution ist, sodass die Ersetzung der vier Phthalate durch andere Weichmacher andauern wird, weil sie gemäß Artikel 59 der REACH-Verordnung in die Kandidatenliste mit besonders besorgniserregenden Stoffen (substances of very high concern — SVHC) und in den Anhang XIV der REACH-Verordnung aufgenommen wurden und gemeinsam mit dem Zulassungsantrag ein Substitutionsplan vorgelegt werden muss, sofern geeignete Alternativen vorhanden sind. Dieser Trend zur Substitution wird durch andere Marktfaktoren wie den zunehmenden Einsatz von Nichtphthalat-Weichmachern und die auf lange Sicht herrschenden Unsicherheiten hinsichtlich der Preise und der Verfügbarkeit von Phthalaten als Ausgangsstoffe noch verstärkt.

Der SEAC gab in seiner Stellungnahme zu bedenken, dass er die Verhältnismäßigkeit der vorgeschlagenen Beschränkung nicht beurteilen kann, weil einschlägige Informationen weder aus dem Beschränkungsossier nach Anhang XV hervorgehen noch im Zuge des Beschränkungsverfahrens erhoben worden waren. Es lag weder eine Demonstration noch eine Bewertung des Nutzens der vorgeschlagenen Beschränkung in Form einer möglichen Verringerung der Gesundheitsfolgen vor. Anhand der ihm vorliegenden Informationen konnte der SEAC auch nicht beurteilen, ob von der vorgeschlagenen Beschränkung möglicherweise ein Umweltnutzen zu erwarten ist. In Bezug auf die Substitutionskosten, die der Wirtschaft entstehen würden, stellte der SEAC fest, dass die Preise von Alternativstoffen (sowohl von Phthalaten als auch Nichtphthalat-Weichmachern) in der Regel zwischen 0 % und 30 % höher sind. Aufgrund der großen Vielfalt von Anwendungen lagen dem SEAC nur begrenzte Informationen über Reformulierungs- und andere einschlägige Substitutionskosten vor. Generell kam der SEAC zu dem Ergebnis, dass für die Mehrheit aller Anwendungen Alternativen technisch machbar und erschwinglich sind. Allerdings können die vorgeschlagenen Beschränkungen negative wirtschaftliche Folgen für die PVC-Recyclingbranche haben oder bewirken, dass bestimmte Branchen (z. B. die Luft- und Raumfahrt) mehr Zeit und Mittel für die Substitution benötigen. Der SEAC wies zudem darauf hin, dass aufgrund der großen Reichweite des Vorschlags nicht nachgewiesen wurde, dass die vorgeschlagene Beschränkung wirklich die zweckmäßigste Maßnahme ist.

Dänemark wies die Kommission am 9. April und am 12. Juli 2013 auf weitere Informationen hin und ersuchte sie, diese vor einer Entscheidung zu prüfen. Dabei handelte es sich hauptsächlich um Daten aus Biomonitoring-Studien und Nachweisen für das Auftreten dieser vier Phthalate in eingeführten Erzeugnissen. Die Kommission bat das Sekretariat der ECHA, vorläufig zu bewerten, ob diese Daten die Stellungnahmen des RAC und des SEAC überhaupt widerlegen können.

Das ECHA-Sekretariat kam in seiner vorläufigen Bewertung zu dem Ergebnis, dass gemäß den neuen Biomonitoring-Daten für die dänische Bevölkerung die Expositionswerte in Dänemark 2011 etwa halb so hoch waren wie im Jahr 2007, sodass von einem tendenziellen Rückgang auszugehen ist und die Schlussfolgerungen des RAC und des SEAC bestätigt sind. Für die Bevölkerung anderer EU-Mitgliedstaaten waren allerdings keine Biomonitoring-Daten öffentlich zugänglich. Daher stufte die ECHA sie aufgrund der unterbliebenen Peer-Review als noch vorläufig ein, sodass weder eine ordnungsgemäße Analyse stattfand noch eine zuverlässige Schlussfolgerung gezogen werden konnte und somit auch die Stellungnahmen des RAC und SEAC nicht widerlegbar waren.

<sup>(1)</sup> Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG (ABl. L 338 vom 13.11.2004, S. 4) und Verordnung (EU) Nr. 10/2011 der Kommission vom 14. Januar 2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (ABl. L 12 vom 15.1.2011, S. 1).

<sup>(2)</sup> Richtlinie 76/768/EWG des Rates vom 27. Juli 1976 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über kosmetische Mittel (ABl. L 262 vom 27.9.1976, S. 169).

<sup>(3)</sup> Richtlinie 2005/84/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 14. Dezember 2005 (ABl. L 344 vom 27.12.2005, S. 40), derzeit in Eintrag 51 von Anhang XVII der REACH-Verordnung erfasst.

Darüber hinaus war das Sekretariat der ECHA der Auffassung, dass die von Dänemark vorgelegten Daten und ergänzenden Gesichtspunkte zum Vorhandensein von Phthalaten in eingeführten Erzeugnissen keine anderen Ergebnisse als die des RAC und des SEAC zulassen. Der Rückgang ist möglicherweise weniger ausgeprägt, als vom SEAC angenommen, doch die Daten widerlegen nicht die Hypothese des RAC, wonach die Menge der Phthalate in Erzeugnissen auf dem Binnenmarkt tendenziell abnimmt, was die vorläufige Bewertung der Biomonitoring-Daten durch die ECHA offenbar bestätigt.

Ausgehend von der durch das ECHA-Sekretariat vorgenommenen vorläufigen Bewertung der von Dänemark in den Schreiben vom 9. April und 12. Juli 2013 genannten Informationen, vertritt die Kommission die Auffassung, dass diese Daten aufgrund ihrer begrenzten Verfügbarkeit und ihres vorläufigen Charakters nicht ausreichen, um in diesem Stadium die Stellungnahmen des RAC und des SEAC zu widerlegen.

### 3. SCHLUSSFOLGERUNGEN

Gemäß Artikel 73 Absatz 1 der REACH-Verordnung ist die Kommission zu dem Ergebnis gelangt, dass die Voraussetzungen nach Artikel 68 nicht erfüllt sind, sodass sie weder den Entwurf einer Änderung des Anhangs XVII ausgearbeitet noch gemäß dem Verfahren nach Artikel 73 Absatz 2 der REACH-Verordnung eine endgültige Entscheidung erlassen hat.

In der REACH-Verordnung werden die Bedingungen für — oder das Verbot von — Herstellung, Verwendung oder Inverkehrbringen chemischer Stoffe, die das Beschränkungsverfahren nach REACH (Artikel 69 bis 73) durchlaufen haben, vereinheitlicht. Die Mitgliedstaaten sollten daher nach Abschluss des Beschränkungsverfahrens keine nationalen Beschränkungen mehr beibehalten oder einführen, die von den auf EU-Ebene erlassenen Beschränkungen abweichen, mit denen auf die im Beschränkungsossier nach Anhang XV bewerteten Risiken eingegangen wird.

Da sich die Kommission im Fall dieser vier Phthalate dagegen entschieden hat, die vorgeschlagene Beschränkung auf EU-Ebene zu erlassen, bedeutet dies, dass die Mitgliedstaaten nationale Beschränkungen zur Beherrschung der Risiken, die im EU-Beschränkungsverfahren bereits bewertet worden sind, weder beibehalten noch einführen sollten.

Die Kommission erinnert daran, dass die ECHA nach Artikel 69 Absatz 2 der REACH-Verordnung nach dem Ablauftermin (21. Februar 2015) für die vier in Anhang XIV aufgeführten Phthalate prüfen muss, ob ihre Verwendung in Erzeugnissen ein Risiko für die menschliche Gesundheit oder die Umwelt mit sich bringt, das nicht angemessen beherrscht wird. Mit diesem Vorgehen würde auch die vom RAC in seiner Stellungnahme formulierte Empfehlung aufgegriffen, die Marktentwicklungen, die Verwendungspraktiken, die Körperbelastung anhand von Biomonitoring und den Gehalt dieser Stoffe in Erzeugnissen sowie ihre Migration aus Erzeugnissen zu überwachen.

Nach Auffassung der Kommission werden etwaige neue Daten, auch Biomonitoring-Daten, wie jene, die Dänemark in seinen Schreiben vom 9. April und vom 12. Juli 2013 angeführt hatte, von der ECHA im Zuge dieses Verfahrens bewertet werden. Die Kommission wird die ECHA ersuchen, das Verfahren bereits vor dem Ablauftermin für diese Stoffe einzuleiten.

Sollten Bedenken wegen anderer als fortpflanzungsgefährdend 1A/B eingestufte Phthalate laut werden oder falls neue wissenschaftliche Erkenntnisse darauf hindeuten, dass die Exposition gegenüber diesen vier Phthalaten ein unannehmbares Risiko mit sich bringt, könnte das Risiko für die menschliche Gesundheit, das mit der gesamten kombinierten Exposition gegenüber allen eingestuften Phthalaten verbunden ist, bewertet werden, was ein neues Beschränkungsverfahren nach Artikel 69 der REACH-Verordnung in Gang setzen könnte.

---

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss****(Sache M.7266 — D'Ieteren/Continental/JV)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2014/C 260/02)

Am 5. August 2014 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates<sup>(1)</sup> entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32014M7266 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss****(Sache M.7202 — Lenovo/Motorola Mobility)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2014/C 260/03)

Am 26. Juni 2014 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates<sup>(1)</sup> entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32014M7202 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss****(Sache M.7320 — PAI Partners/DVD Participations)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2014/C 260/04)

Am 4. August 2014 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32014M7320 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss****(Sache M.7321 — CVC Capital Partners/Vedici Groupe)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2014/C 260/05)

Am 5. August 2014 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32014M7321 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**  
**(Sache M.7295 — Parkwind/Aspiravi Offshore/Summit Renewable Energy Northwind/Northwind)**  
**(Text von Bedeutung für den EWR)**  
(2014/C 260/06)

Am 5. August 2014 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates<sup>(1)</sup> entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32014M7295 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

---

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**  
**(Sache M.7137 — EDF/Dalkia en France)**  
**(Text von Bedeutung für den EWR)**  
(2014/C 260/07)

Am 25. Juni 2014 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates<sup>(1)</sup> entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Französisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden.
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32014M7137 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss****(Sache M.7290 — Apple/Beats)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2014/C 260/08)

Am 25. Juli 2014 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32014M7290 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

## IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>

8. August 2014

(2014/C 260/09)

## 1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,3388	CAD	Kanadischer Dollar	1,4614
JPY	Japanischer Yen	136,45	HKD	Hongkong-Dollar	10,3772
DKK	Dänische Krone	7,4550	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5791
GBP	Pfund Sterling	0,79670	SGD	Singapur-Dollar	1,6751
SEK	Schwedische Krone	9,2440	KRW	Südkoreanischer Won	1 381,25
CHF	Schweizer Franken	1,2137	ZAR	Südafrikanischer Rand	14,3352
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,2446
NOK	Norwegische Krone	8,3600	HRK	Kroatische Kuna	7,6470
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 766,43
CZK	Tschechische Krone	27,825	MYR	Malaysischer Ringgit	4,2843
HUF	Ungarischer Forint	313,72	PHP	Philippinischer Peso	58,876
LTL	Litauischer Litas	3,4528	RUB	Russischer Rubel	48,5790
PLN	Polnischer Zloty	4,2010	THB	Thailändischer Baht	43,022
RON	Rumänischer Leu	4,4435	BRL	Brasilianischer Real	3,0632
TRY	Türkische Lira	2,8920	MXN	Mexikanischer Peso	17,7284
AUD	Australischer Dollar	1,4419	INR	Indische Rupie	81,9212

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

**Zusammenfassung der Beschlüsse der Kommission über Zulassungen für das Inverkehrbringen zur Verwendung und/oder für eine Verwendung von Stoffen, die in Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) aufgeführt sind**

(Veröffentlicht gemäß Artikel 64 Absatz 9 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 <sup>(1)</sup>)

(2014/C 260/10)

**Beschlüsse zur Erteilung einer Zulassung**

Datum des Beschlusses	Bezeichnung des Stoffs	Inhaber der Zulassung	Zulassungsnummer	Zugelassene Verwendung	Datum des Auslaufens des Überprüfungszeitraums	Begründung des Beschlusses
7. August 2014	Bis(2-ethylhexyl)phthalat (DEHP) EG-Nr.: 204-211-0 CAS-Nr.: 117-81-7	Rolls-Royce plc PO Box 31, Derby Derbyshire DE24 0BJ VEREINIGTES KÖNIG- REICH	REACH/14/1/0	Verarbeitung eines DEHP enthaltenden diffusionsfesten Produkts während des Diffusionsschweißens und der Herstellung von Fanschaufelblättern für Luftfahrzeuge	21. Februar 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Die Gefahr wird gemäß Artikel 60 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 angemessen beherrscht.</li> <li>— Derzeit fehlt es an geeigneten Alternativen, und die Suche nach technisch machbaren Alternativen ist Rahmen eines 5 bis 10 Jahre laufenden Forschungsprogramms im Gange.</li> </ul>

<sup>(1)</sup> ABl. L 396 vom 30.12.2006, S. 1.

## V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER  
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**

**(Sache M.7291 — Versalis/Novamont)**

**Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2014/C 260/11)

1. Am 1. August 2014 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> und aufgrund einer Verweisung nach Artikel 4 Absatz 5 der EG-Fusionskontrollverordnung bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen Versalis S.p.A. („Versalis“, Italien), das von ENI S.p.A. („ENI“, Italien) kontrolliert wird, und das Unternehmen Novamont S.p.A. („Novamont“, Italien) erwerben im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und des Artikels 3 Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über ein neu gegründetes Gemeinschaftsunternehmen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Versalis produziert und vermarktet ein breites Angebot an petrochemischen Produkten und verkauft Lizenzen für seine Technologien und das entsprechende Know-how. Versalis ist eine 100 %ige Tochtergesellschaft von ENI, einem italienischen multinationalen Öl- und Gaskonzern, der unter anderem in den Bereichen Atomenergie, Energie, Chemikalien, Kunststoffe und Raffination tätig ist.
- Novamont ist ein italienisches Unternehmen, das Biokunststoffe produziert; hierfür werden Bioprodukte und biologisch abbaubare Polymere verwendet, die ganz oder teilweise aus erneuerbaren Quellen stammen.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor. Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(2)</sup> infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Europäischen Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7291 — Versalis/Novamont per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache M.7338 — OJI/INCJ/Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business)**  
**Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall**  
**(Text von Bedeutung für den EWR)**  
(2014/C 260/12)

1. Am 4. August 2014 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Europäischen Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Die Unternehmen Oji Holdings Corporation („OJI“, Japan) und Innovation Network Corporation of Japan („INCJ“, Japan) erwerben im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die gemeinsame Kontrolle über die Zellstoff-, Papier- und Verpackungssparte (Pulp, Paper & Packaging Business) der Rank Group Limited („PPP Business“, Neuseeland).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
  - OJI: Produktion von Zellstoff und Papierprodukten.
  - INCJ: eine öffentlich-private Partnerschaft, die die nächste Unternehmensgeneration finanziell (mit Wachstums- und Risikokapital), technologisch und in Managementfragen unterstützt.
  - PPP Business: Produktion von Zellstoff und Papierprodukten, die in erster Linie für die Märkte in Neuseeland, Australien und Asien bestimmt sind; Logistikdienste sowie Altpapiersammlung und -verwertung.
3. Die Europäische Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor. Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(2)</sup> infrage.
4. Alle betroffenen Dritten können bei der Europäischen Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Europäischen Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Europäischen Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7338 — OJI/INCJ/Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2014/C 260/13)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES****zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel <sup>(2)</sup>****„Potjesvlees uit de Westhoek“****EG-Nr.: BE-PGI-0005-01130 — 10.07.2013****g. g. A. ( X ) g. U. ( )****1. Name**

„Potjesvlees uit de Westhoek“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Belgien

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels****3.1. Erzeugnisart**

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse

**3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt**

Allgemeines:

„Potjesvlees uit de Westhoek“ ist eine säuerliche Fleischzubereitung in Gelee. Dieses Gelee umschließt drei weiße Fleischsorten: Huhn, Kalb und Kaninchen. Das Verhältnis Fleisch/Gelee beträgt mindestens 60 % Fleisch zu 40 % Gelee.

Visuell:

Das Gelee ist hell, transparent und enthält gekochtes weißes Fleisch in kleinen und großen Stücken, eventuell mit Knochen. Das Fleisch variiert in der Farbe zwischen sehr weiß und grauweiß. Als Garnitur können Zitronenscheiben verwendet werden, das Gelee kann zudem kleine Stücke Zwiebel, Möhren, Lauch und Sellerie enthalten.

Organoleptisch:

Der Geschmack von „Potjesvlees uit de Westhoek“ wird von dem gekochten weißen Fleisch samt seiner Brühe geprägt. Das Gelee schmeckt leicht säuerlich.

<sup>(1)</sup> Abl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

<sup>(2)</sup> Abl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

### 3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

„Potjesvlees uit de Westhoek“ wird aus folgenden Rohstoffen zubereitet:

Fleisch:

- Huhn (höchstens 70 %)
- Kaninchen (mindestens 15 %)
- Kalb (mindestens 15 %)

Gelee:

- Wasser
- Säure: Zitrone und/oder Weißwein und/oder Essig
- Gelatine: max. 100 g pro Liter Garflüssigkeit
- Gewürze:
  - Gemüse: Folgendes Gemüse wird zugegeben: Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie
  - Kräuter: Folgende Kräuter können zugegeben werden: Thymian, Lorbeer, Petersilie, Gewürznelke, Kardamom, Koriander, Curry
  - Pfeffer und/oder Cayennepfeffer
  - Salz

Die Zubereitung enthält weder Farbstoffe noch Konservierungsmittel.

### 3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

### 3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Alle Erzeugungsschritte von „Potjesvlees uit de Westhoek“ erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet:

- die Herstellung der Brühe,
- das Kochen des Fleisches,
- die Zubereitung des Gelees,
- die Fertigstellung.

### 3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

—

### 3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Das Etikett muss die folgenden Angaben enthalten: „Potjesvlees uit de Westhoek“ und das EU-Logo.

## 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet erstreckt sich auf „De Westhoek“ und die angrenzenden Küstengemeinden in der belgischen Provinz Westflandern. Das Gebiet umfasst die Gemeinden Koksijde, Nieuwpoort, De Panne, Veurne, Alveringem, Diksmuide, Koekelare, Poperinge, Vleteren, Lo-Reninge, Houthulst, Kortemark, Heuvelland, Mesen, Ypern, Lange-mark-Poelkapelle, Staden, Hooglede, Zonnebeke, Wervik.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

### 5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

„Potjesvlees uit de Westhoek“ ist untrennbar mit dem Gebiet verbunden. Ihm liegt ein lokales Hausrezept zugrunde, das sich auf sehr alte Zubereitungsweisen von Gelee gerichten stützt. Seit Jahrhunderten wird das Fachwissen von den Hausfrauen in der Westhoek bewahrt und entwickelte sich „Potjesvlees uit de Westhoek“ zu einem wahren Jahrmarktsgericht. Die Verwendung von Hühner-, Kaninchen- und Kalbfleisch deutet auf eine festliche Zubereitung hin, die sich der Normalbürger im 19. Jahrhundert bis nach dem Zweiten Weltkrieg nur ein oder zwei Mal im Jahr leisten konnte. Als sommerliches Jahrmarktsgericht hatte es den Vorzug, dass es in großen Mengen im Voraus hergestellt werden konnte, und die Zugabe von „Säure“ verlieh ihm Frische und verlängerte die Haltbarkeit.

Die lokalen Fleischer übernahmen dieses Rezept nach dem Zweiten Weltkrieg und boten „Potjesvlees uit de Westhoek“ in ihren Geschäften an. Dadurch konnte sich das Gericht von einem Jahrmarktsgericht zu einer feinen Fleischware entwickeln, die als Brotbelag oder Mahlzeit sowohl von Fleischern als auch von Fleischwarenherstellern ganzjährig angeboten wird.

Die in der Nähe der belgischen Küste gelegene Westhoek gilt als bedeutende Fremdenverkehrsregion mit einigen reichen gastronomischen Traditionen, darunter „Potjesvlees uit de Westhoek“.

### 5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Im Ergebnis dieser jahrhundertelangen örtlichen Tradition entstand ein ganz besonderes Erzeugnis, bei dem eine helle Farbe und ein frischer Geschmack angestrebt werden. Dazu werden verwendet:

- nur weißes Fleisch vom Huhn, Kaninchen und Kalb,
- eine klare und leicht gefärbte Brühe als Grundlage für das Gelee,
- Essig oder Zitrone für die weiße Farbe und den Geschmack.

Diese Kombination aus weißem Fleisch, hellem Gelee und einer säuerlichen Note ist für das in dem abgegrenzten geografischen Gebiet hergestellte „Potjesvlees uit de Westhoek“ charakteristisch.

### 5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g. U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g. g. A.)

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet beruht auf den aus dem lokalen Wissensschatz resultierenden besonderen Merkmalen von „Potjesvlees uit de Westhoek“. „Potjesvlees uit de Westhoek“ und sein Ansehen sind untrennbar mit dem Gebiet und dem dortigen Fremdenverkehr verknüpft.

Dirk De Prins und Nest Mertens stellen in ihrem Buch „De Belgische keuken“ (1995) einen Zusammenhang zwischen dem Hausrezept von „Potjesvlees uit de Westhoek“ und der spanischen Besetzung Belgiens im 16. Jahrhundert her. Die wallonische „Escavèche“, eine kalte, saure Speise auf der Grundlage von Flussfisch, und „Potjesvlees uit de Westhoek“ sind eng mit der spanischen „Escabeche“ verwandt.

Fachleute verhalfen dem Hausrezept zu einem höheren Bekanntheitsgrad. „Potjesvlees uit de Westhoek“ hielt auf Fachwettbewerben Einzug und wurde auf der Slavakto in Utrecht (1994) und der belgischen Meat & Fresh Expo (2009) mit Preisen ausgezeichnet.

Um die Außenwirkung ihres traditionellen regionalen Erzeugnisses zu verstärken, beschlossen die lokalen Fleischer, sich in dem „Orde van het Potjesvlees uit de Westhoek“ zusammenzuschließen und gemeinsam einen Antrag auf Anerkennung von „Potjesvlees uit de Westhoek“ als traditionelles flämisches Regionalerzeugnis zu stellen. Diese Anerkennung erfolgte im September 2008.

Obgleich das Erzeugnis handwerklich produziert und insbesondere lokal vertrieben wird, nimmt „Potjesvlees uit de Westhoek“ dank seiner besonderen Merkmale und seines Ansehens in der westflämischen Tourismusregion Westhoek einen wichtigen Platz in der Gastronomie ein. Sowohl „Toerisme Vlaanderen“, die offizielle flämische Tourismusbehörde, als auch „Westtoer“, das westflämische Provinzialunternehmen für Tourismus, tragen der Bedeutung von „Potjesvlees uit de Westhoek“ Rechnung:

- „Toerisme Vlaanderen“ nahm über „Tafelen in Vlaanderen“ das „Potjesvlees uit de Westhoek“ in den Aktionsplan zur Förderung der flämischen Ess-, Trink- und Tischkultur der Jahre 2011, 2012, 2013 auf.
- In der Tourismusbroschüre „West-Vlaanderen voor Dummies“ wird „Potjesvlees uit de Westhoek“ als repräsentatives Erzeugnis für die Westhoek erwähnt.
- Auf der Webseite der Provinz [www.streekproductwestvlaanderen.be](http://www.streekproductwestvlaanderen.be) werden sämtliche Hersteller von „Potjesvlees uit de Westhoek“ aufgeführt; „Potjesvlees“ wird auch in Geschenkkörben angeboten.

Von dem Ansehen und der touristischen Bedeutung zeugen auch Erwähnungen in nationalen und internationalen Tourismusführern. „Potjesvlees uit de Westhoek“ findet sich beispielweise auf einer Karte mit regionalen Gerichten und Erzeugnissen im Guide Michelin „België, Belgique, Luxembourg“ (1999), im „Ippa's streekgerechten Gids voor België“ (1995) und im „Streekproductengids“ von De Rouck (2008).

Ab den 1970er Jahren wurde das traditionelle Regionalerzeugnis in flämische Fachbücher, darunter „Vlaamse gerechten“ (1975), „De kleine Culinaire encyclopedie van Vlaanderen“ (2009) und jüngst „De oude Belgen in de keuken“ (2010), aufgenommen.

Über das regionale Erzeugnis wurde bereits in diversen Sendungen des nationalen Fernsehsenders berichtet: Jeroen Meus, ein bekannter flämischer Fernsehkoch, präsentierte es in dem beliebten Abendprogramm „De laatste show“. Überdies findet es in touristischen Reportagen über die Westhoek Erwähnung.

Auch im Internet, darunter auf Nachrichten- und Messeseiten, in Rezepten, auf Speisekarten, wird auf „Potjesvlees uit de Westhoek“ Bezug genommen.

Die Westhoek teilt diese Tradition mit dem benachbarten Französisch-Flandern, der Region, die zu Frankreich gehört und dort Nord-Pas-de-Calais heißt. Das französische „Pot'je vleesch“ unterscheidet sich jedoch deutlich von dem Rezept in der Westhoek. In Französisch-Flandern wird der Zubereitung stets Schweinefleisch zugegeben und u. a. durch Verwendung von Karamell eine Bräune angestrebt.

### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 <sup>(?)</sup>)

<http://lv.vlaanderen.be/nlapps/docs/default.asp?id=180&order>

---

<sup>(?)</sup> Siehe Fußnote 2.

**Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2014/C 260/14)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ÄNDERUNGSANTRAG

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**

**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel <sup>(2)</sup>**

**ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9**

**„GARDA“**

**EG-Nr.: IT-PDO-0117-01142 —06.08.2013**

**g. g. A. ( ) g. U. (X)**

**1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges:
  - Hinzufügung von Anforderungen zu Ursprung und Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses;
  - Hinzufügung von Angaben zum Zusammenhang des Erzeugnisses mit dem abgegrenzten geografischen Gebiet, die in der ursprünglichen Produktspezifikation fehlten, aber in der Zusammenfassung enthalten waren.

**2. Art der Änderung**

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

### 3. **Änderung(en):**

#### *Verwendung des Namens „Garda“*

Mit der Einführung der Möglichkeit, für die gesamte Olivenölproduktion im abgegrenzten geografischen Gebiet die einheitliche Bezeichnung „Garda“ zu verwenden, entfällt die Verpflichtung, zusätzliche geografische Angaben zu verwenden.

#### *Beschreibung des Erzeugnisses*

Mit der Einführung der Mediane der typischen Attribute gemäß Verordnung (EG) Nr. 796/2002 und der Streichung der bedeutungslos gewordenen alten Analyseverfahren wurde die Produktspezifikation an die geltenden Gemeinschaftsvorschriften angepasst. Damit die Verbraucher diese Attribute besser nachvollziehen können, wird eine organoleptische Beschreibung des geschützten Olivenöls „Garda“ hinzugefügt.

Der maximale Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt in Ölsäure, wird für die gesamte Produktion von Garda-Ölen einheitlich auf den restriktiveren Wert von maximal 0,5 % festgelegt, der zuvor nur für die Sorte „Garda Trentino“ vorgesehen war. Diese einheitliche Vorgabe liefert den Herstellerbetrieben einen noch größeren Anreiz zur Verstärkung der Bemühungen um eine qualitativ hochwertige Produktion.

Auch die Peroxidzahl wird einheitlich auf den zuvor nur für „Garda Trentino“ geltenden Höchstwert von 14 mEq O<sub>2</sub>/kg festgelegt.

Die Angabe zum Ölsäuregehalt wird gestrichen, weil dieser Wert für die Ermittlung der Qualität des Olivenöls „Garda“ keine entscheidende Bedeutung hat; zudem haben die in den letzten Jahren durchgeführten Analysen gezeigt, dass der Ölsäuregehalt nicht konstant war und im Durchschnitt niedriger als in der Vergangenheit lag, was wohl auf den Anstieg der Durchschnittstemperaturen und den erheblichen Rückgang der Niederschlagsmengen zurückzuführen ist.

Aus diesem Grund wurde die Vorgabe eines Mindestwerts in der Produktspezifikation nicht beibehalten.

#### *Herstellungsverfahren*

Im ursprünglichen Antrag von 1996 war zur Herstellung von „Garda Orientale“ zwar die Olivensorte Casaliva, nicht aber die traditionelle Sorte Frantoio genannt worden, während sie bei „Garda Bresciano“ und „Garda Trentino“ aufgeführt war. Diese versehentliche Auslassung wurde korrigiert.

Die traditionelle Verwendung der Olivensorte Frantoio zusammen mit oder anstatt der Sorte Casaliva wird durch die Sortenlisten der Gemeinden am Ostufer des Gardasees belegt, die sich in Fachbüchern zum Olivenanbau aus den Achtzigerjahren finden.

Aus dem gleichen Grund wurden auch die früher als Synonyme für „Leccino“ verwendeten Bezeichnungen „Less“ bzw. „Lezzo“ durch den Namen „Leccino“ ersetzt.

Die Korrektur dieser Fehler ermöglicht für „Garda“, „Garda Orientale“ und „Garda Bresciano“ die folgende Sortenzusammensetzung: mindestens 55 % Casaliva, Frantoio und Leccino, andere in den Olivenhainen anzutreffende Sorten zu maximal 45 %.

Diese Korrektur hat keine Auswirkungen auf die reale Sortenzusammensetzung in den Olivenhainen, denn sie spiegelt die traditionellen Gepflogenheiten im Olivenanbau am Ostufer des Gardasees wider und stellt nicht etwa auf unterschiedliche Merkmale des unter der Bezeichnung „Garda“ vermarkteten Olivenöls ab, die nach wie vor einheitlich sind. Wie bereits im ursprünglichen Antrag von 1996 dargelegt, gibt es bei den Olivenölen der Bezeichnung „Garda“ lediglich „organoleptische Unterschiede, die nur Experten wahrnehmen können“.

Die Angaben zu den Erträgen wurden eindeutig und definitiv von 5 000 kg/ha auf 6 000 kg/ha erhöht. Da auch die alte Spezifikation eine Steigerung des Olivenertrags um 20 % vorsah, bestand die Möglichkeit eines Produktionsumfangs von 6 000 kg/ha faktisch schon seit 1996.

Wissenschaftliche und historische Quellen belegen für den Olivenanbau am Gardasee Erträge bis zu 6 000 kg/ha und eine Ölausbeute von bis zu 25 %. Agrarwissenschaftliche Studien der Neunzigerjahre kamen zu dem Ergebnis, dass die Bewässerung und Düngung der Bäume auch noch höhere Erträge ermöglicht, ohne die Qualität des Öls zu vermindern.

Studien zur Versorgung des Olivenbaums mit Nährstoffen belegen, dass eine ausgewogene Düngung und insbesondere die Bewässerung der Bäume in Verbindung mit einer sinnvollen Schnitttechnik zu einer zeitigeren Fruchtbildung und in der Folge zu höheren Hektarerträgen mit einer größeren Ölausbeute führen können, ohne dass die Qualität verändert wird.

Die Verfahren zur Meldung der Produktionsmengen wurden gestrichen, da die seinerzeit relevanten Bestimmungen nicht mehr gelten und heute die Kontrolleinrichtung dafür zuständig ist.

Ebenfalls gestrichen wurden die Hinweise auf die Eignung der Olivenhaine in den verschiedenen Gebieten, für die die entsprechenden geografischen Zusatzbezeichnungen gelten; diese Angaben sind überflüssig, weil bereits der Artikel zum Erzeugungsgebiet dazu eine Regelung enthält.

Für die Angaben zum Ursprungsnachweis wurde in der Spezifikation ein gesonderter Artikel eingefügt.

Es wird vorgesehen, dass Olivenöle mit der einheitlichen Bezeichnung „Garda“ im gesamten geografischen Gebiet hergestellt werden dürfen.

#### *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

Zur Anpassung an das Einzige Dokument wurden Angaben zum Zusammenhang mit dem geografischen Umfeld einschließlich relevanter menschlicher und historischer Faktoren aufgenommen, die in der Spezifikation von 1996 nicht enthalten waren.

#### *Etikettierung*

Einige Bestimmungen für die Etikettierung wurden so modifiziert, dass sie für die Erzeuger nachvollziehbarer und transparenter sind und auch den Verbrauchern entgegenkommen (Buchstabengröße).

Auf dem Etikett dürfen jetzt genaue Angaben zur Lage der Olivenhaine gemacht werden, wenn das Erzeugnis ausschließlich aus dort geernteten Oliven hergestellt wird und das Etikett auch die entsprechende geografische Zusatzbezeichnung enthält.

Des Weiteren ist es nun auch zulässig, auf dem Etikett nur die einheitliche Bezeichnung „Garda“ anzubringen; die Verpflichtung zur zusätzlichen Angabe einer der drei traditionellen Bezeichnungen Bresciano, Orientale und Trentino entfällt.

Zudem darf das Etikett jetzt auch die Silhouette des Gardasees enthalten.

Auch die Verwendung von Metallbehältnissen, die für Lebensmittel geeignet sind, ist jetzt möglich; damit soll auch die Haltbarkeit des Erzeugnisses verbessert werden.

Die Verwendung des Logos der geschützten Ursprungsbezeichnung ist jetzt verpflichtend.

#### *Angaben zu der Kontrolleinrichtung oder den Kontrolleinrichtungen nach Artikel 10*

Es werden Angaben zur Kontrolleinrichtung eingeführt.

#### EINZIGES DOKUMENT

#### **VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**

#### **zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel<sup>(?)</sup>**

#### **„GARDA“**

**EG-Nr.: IT-PDO-0117-01142 —06.08.2013**

**g. g. A. ( ) g. U. ( X )**

**1. Name**

„Garda“

<sup>(?)</sup> Siehe Fußnote 2.

## 2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

## 3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

### 3.1. Erzeugnisart

Klasse 1.5. Fette (Butter, Margarine, Öle usw.)

### 3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Garda“, gegebenenfalls ergänzt durch eine der geografischen Zusatzbezeichnungen „Bresciano“, „Orientale“ oder „Trentino“, ist dem nativen Olivenöl extra mit den folgenden Merkmalen vorbehalten:

- grüne bis mehr oder weniger intensive gelbe Farbe;
- leicht fruchtiger bis mittelfruchtiger Geruch;
- fruchtiger Geschmack;
- süße Note mit typischem mandelartigem Nachgeschmack.

Chemische Eigenschaften:

- Säuregehalt (ausgedrückt in Ölsäure): max. 0,5 %;
- max. Peroxidzahl:  $\leq 14$  mEq O<sub>2</sub>/kg;

Sensorische Prüfung (Methode COI):

Medianwert

	Min.	Max.
— fruchtig grün/reif	> 0	$\leq 6$
— mandelartig	> 0	$\leq 5$
— bitter	> 0	$\leq 5$
— pikant	> 0	$\leq 6$

Der Median der festgestellten Mängel muss bei der sensorischen Prüfung gleich null sein.

Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Natives Olivenöl extra mit der Bezeichnung „Garda“, gegebenenfalls ergänzt durch eine der geografischen Zusatzbezeichnungen „Bresciano“, „Orientale“ oder „Trentino“, wird aus den folgenden in Einzel- oder Mischkultur angebauten Olivensorten mit den folgenden Merkmalen hergestellt:

- Casaliva, Frantoio, Leccino zu mindestens 55 %, der Anteil anderer Olivensorten in den Olivenhainen darf bei Öl mit der Bezeichnung „Garda“, „Garda Bresciano“ oder „Garda Orientale“ höchstens 45 % betragen;
- Casaliva, Frantoio, Leccino, Pendolino zu mindestens 80 %, der Anteil anderer Olivensorten in den Olivenhainen darf bei Öl mit der Bezeichnung „Garda Trentino“ höchstens 20 % betragen.

### 3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

### 3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Alle Phasen des Erzeugungsprozesses (Anbau und Ernte der Oliven und Ölgewinnung) müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

### 3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

Um in allen Phasen des Herstellungsprozesses die spezifischen Merkmale des Erzeugnisses zu wahren und die Einhaltung der Qualitätskette sicherzustellen, muss die Abfüllung von Olivenöl „Garda“ seit jeher in dem in Artikel 4 der Spezifikation genannten Gebiet erfolgen. Die lokalen Erzeuger kennen das Verhalten des Öls in der Vorbereitungsphase und bei der Abfüllung genau; sie wissen zum Beispiel, wann und wie das Öl zu filtern und zu dekantieren ist und wann die ideale Abfülltemperatur erreicht ist; mit der Abfüllung im Erzeugungsgebiet am Ende des Herstellungsprozesses kann zudem sichergestellt werden, dass die organoleptischen Merkmale erhalten bleiben, die andernfalls durch den Kontakt mit Sauerstoff rasch beeinträchtigt würden. Natives Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Garda“ wird in Behältnissen aus Glas oder Metall mit einem Fassungsvermögen von maximal 5 Litern in den Handel gebracht.

### 3.6. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Auf dem Etikett müssen in größerer Schrift als alle anderen Angaben gut lesbar und unverwischbar der Name „Garda“ und der Hinweis „Denominazione di Origine Protetta“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) oder die entsprechende Abkürzung DOP angebracht sein.

Diese Angabe kann durch die geografische Zusatzbezeichnung „Bresciano“, „Trentino“ oder „Orientale“ ergänzt werden, wenn zur Erzeugung des Öls nur Oliven aus dem entsprechenden Gebiet verwendet wurden und auch Pressung und Abfüllung dort erfolgten.

Bei Verwendung einer geografischen Zusatzbezeichnung kann darüber hinaus auch die Lage der Olivenhaine auf dem Etikett angegeben werden, wenn zur Herstellung des Öls ausschließlich dort geerntete Oliven verwendet wurden.

Die Angabe landwirtschaftlicher Betriebe und ihrer Lage ist nur zulässig, wenn das Erzeugnis ausschließlich von Oliven stammt, die in Olivenhainen des entsprechenden Betriebs geerntet wurden.

Die Hinzufügung bewertender Attribute wie „fine“ (edel), „scelto“ (erlesen), „selezionato“ (ausgewählt) oder „superiore“ (hochwertig) zur geschützten Ursprungsbezeichnung „Garda“ ist nicht zulässig. Gestattet ist hingegen die Verwendung von Firmennamen oder privaten Markenzeichen, sofern sie keine anpreisende Bedeutung haben und den Verbraucher nicht irreführen.

Zugelassen ist eine Darstellung des Gardasees.

Zwingend vorgeschrieben ist die Angabe des Erntejahres der Oliven, aus denen das Öl hergestellt wurde.

Auch die Verwendung des Logos der geschützten Ursprungsbezeichnung ist verbindlich vorgeschrieben.

## 4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das in den Provinzen Brescia, Verona, Mantova und Trento liegende Erzeugungsgebiet des Olivenöls mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Garda“ umfasst die Territorien zu beiden Seiten des Gardasees.

## 5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

### 5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Umweltfaktoren

Der Anbau der Oliven erfolgt in einem von eiszeitlichen Moränenhügeln gebildeten „Amphitheater“, das sich konzentrisch rund um den Gardasee erstreckt und an der Nordseite an die Gebirgszüge der Alpen grenzt. In den zum See bzw. nach Süden hin ausgerichteten Flächen werden fast ausschließlich Oliven und Wein angebaut. Die Nähe der Berge sorgt für eine gute Verteilung der Niederschläge über das ganze Jahr und vor allem im Frühjahr und im Herbst.

Das Klima im Erzeugungsgebiet ist unter dem Einfluss der großen Wassermasse des Sees und dem Schutz der Gebirgskette generell durch warme, aber nicht schwüle Sommer und nicht sehr kalte Winter gekennzeichnet; es ist so mild, dass man es als „mediterran-gemäßigt“ bezeichnen kann, und umfasst mehrere lokale Mikroklimata. Das Erzeugungsgebiet der Oliven, aus denen das Öl „Garda“ gewonnen wird, ist das nördlichste Olivenanbaugebiet weltweit. Der Einfluss des Sees sorgt für gemäßigte Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht.

## Historische und soziale Faktoren

Die Tradition des Olivenanbaus rund um den Gardasee ist ein wichtiger Teil des Lebens der Menschen und hat, wie zahlreiche Dokumente belegen, großen Einfluss auf ihre kulinarischen Gewohnheiten und ihr Einkommen.

Die Sachkenntnis beim Olivenanbau ist am Gardasee bereits seit der Renaissance belegt, als der Mensch begann, das typische Landschaftsbild und die Agrarlandschaft am Gardasee durch seine Aktivitäten zu beeinflussen. Damals fing man an, die Hänge durch systematische Terrassierung umzugestalten. Die zum See hin ausgerichteten und für den Olivenanbau geeigneten Terrassen sind so typisch für diese Gegend, dass sie seit 1968 auch als „Riviera der Oliven“ bezeichnet wird.

Traditionsgemäß verwenden Erzeuger und Verbraucher eine der drei geografischen Zusatzbezeichnungen Bresciano, Trentino und Orientale, um, wie es in alten Dokumenten heißt, „bestimmte Gebiete mit besonderer Bedeutung für die Gepflogenheiten der Menschen und der Verwaltung“ eindeutiger zu identifizieren.

## Besonderheit des Erzeugnisses

Bezeichnend für das Olivenöl „Garda“ und die Früchte, aus denen es gewonnen wird, sind sein Geschmack und sein Duft, die weniger intensiv und zarter sind als bei den Früchten und Ölen, die in den weiter südlich gelegenen und wärmeren „typischen“ Olivenanbaugebieten erzeugt werden.

Die Verbraucher schätzen vor allem den feinen, ausgeglichenen und harmonischen Geschmack und den typischen leicht mandelartigen Nachgeschmack, der „Garda“ zu einem ganz besonderen Olivenöl macht, das von anderen italienischen Ölen mit geschützter Ursprungsbezeichnung leicht zu unterscheiden ist.

Aufgrund dieser einzigartigen Merkmale wird das Öl in vielen Rezepten verwendet, denn sein feiner Geschmack dominiert die Speisen nicht, sondern unterstreicht deren eigenen Charakter. Es passt hervorragend zu Fischgerichten, weißem Fleisch, rohem und gekochtem Gemüse, zu Hülsenfrüchten, frischem oder halbgereiftem Käse, zu Carpaccio und zu der örtlichen Rindfleischspezialität „Carne salada“, und eignet sich nicht zuletzt auch zur Herstellung von Süßspeisen.

### 5.2. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g. U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g. g. A.)*

Der größte italienische Binnensee und die Bergkette im Norden sorgen für ein Klima, das sehr mediterran wirkt und milder ist, als in dieser für Olivenbäume eher ungeeigneten geografischen Breite eigentlich zu erwarten wäre. Die übers Jahr gut verteilten Niederschläge schützen die Olivenbäume vor Wassermangel und auch vor Staunässe, die die Bäume schädigen und die Qualität des Öls beeinträchtigen würden.

Die nach Süden und zum See hin gelegenen Böden erwärmen sich nach Ende des Winters rasch und ermöglichen einen frühen Beginn der Vegetationsperiode der Olivenbäume; dank der Böden und der klimatischen Bedingungen des „mediterran-gemäßigten“ Gebiets um den Garda-See können hier Oliven und Olivenöle erzeugt werden, deren Duft und Geschmack weniger intensiv und zarter ist als derjenigen, die man unter den typischen Umweltbedingungen in weiter südlich gelegenen, wärmeren Gebieten bekommt. Diese Bedingungen tragen dazu bei, dass ein einzigartiges Olivenöl von leichter bis mittlerer Fruchtigkeit mit mandelartigem Nachgeschmack entsteht, das die Verbraucher leicht von anderen italienischen Ölen mit geschützter Ursprungsbezeichnung unterscheiden können.

Außerdem besitzen die verschiedenen Gebiete rund um den Gardasee, von der Ebene bis zu den Berghängen, besondere Mikroklimata, die einerseits die Einheitlichkeit der besonderen Merkmale des unter „Garda“ vermarkteten Öls wahren, zugleich aber auch die Ausbildung organoleptischer Unterschiede ermöglichen, die „nur Experten wahrnehmen können“.

Dank des Know-hows der Erzeuger in allen Phasen des Herstellungsprozesses, von der Vorbereitung der Böden einschließlich der traditionellen Terrassierung und dem Anbau der Olivenbäume bis hin zur Abfüllung des Öls, können die spezifischen Merkmale des Erzeugnisses wie seine Süße und der typische mandelartige Nachgeschmack gewahrt werden.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 <sup>(\*)</sup>)

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Änderung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Garda“ im Amtsblatt der Italienischen Republik (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana) Nr. 135 vom 11.6.2013 veröffentlicht.

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation ist abrufbar unter dem Link: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

direkt über die Homepage des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten (<http://www.politicheagricole.it>), oben rechts auf dem Bildschirm auf „Qualità e sicurezza“ (Qualität und Sicherheit) klicken und dann auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Spezifikationen von Produkten zur Prüfung durch die EU).

---

<sup>(\*)</sup> Siehe Fußnote 2.

**Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2014/C 260/15)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ÄNDERUNGSANTRAG

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**

**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel <sup>(2)</sup>**

**ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9**

**„BEAUFORT“**

**EG-Nr.: FR-PDO-0317-01097 — 22.02.2013**

**g.g.A. ( ) g.U. (X)**

**1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges: Kontrollen

**2. Art der Änderung(en)**

- Änderung des Einziges Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einziges Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

**3. Änderung(en):**

*Beschreibung des Erzeugnisses*

Die Erzeugungsschritte des Dicklegens, Kochens und Pressens, die das Erzeugnis nicht beschreiben, werden in die Rubrik „Herstellungsverfahren“ verschoben. Die Bestimmungen zum Fett- und Trockenmassegehalt werden neu formuliert, sodass die Angaben nun in Prozentsätzen erfolgen (wobei der Fettgehalt für den Käse nach vollständiger Trocknung und der Trockenmassegehalt für den reifen Käse berechnet werden).

<sup>(1)</sup> Abl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

<sup>(2)</sup> Abl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Der Absatz, in dem es um die Kennzeichnung der Käselaibe geht, wird in Punkt 4.4 der Spezifikation über die Kennzeichnung des Käses verschoben. Die Neuformulierung dieser Rubrik ändert nichts an ihrem Inhalt, sondern trägt lediglich zu ihrem besseren Verständnis bei.

#### *Geografisches Gebiet*

Die Darstellung des geografischen Gebiets wird neu formuliert, um die geografische Lage des Gebiets eindeutiger zu fassen.

Die einzige Änderung betrifft die Gemeinde Les Contamines-Montjoie, für die die Liste der Grundbuchabschnitte für die Almen erstellt wurde.

Es wird eine Karte des geografischen Gebiets als Anhang beigelegt.

#### *Ursprungsnachweis*

Die Rubrik „Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammt“, wurde angesichts der Entwicklung der einzelstaatlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften konsolidiert und enthält nun insbesondere Vorschriften für die Angaben und das Führen von Registern zur Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses und zur Überwachung der Herstellungsbedingungen.

Die Kontrolle der Spezifikation der g.U. „Beaufort“ erfolgt nach einem von einer Kontrollstelle ausgearbeiteten Kontrollplan.

Ferner wurden in dieser Rubrik mehrere Bestimmungen zu Registern und Meldedokumenten hinzugefügt und ergänzt, um die Rückverfolgbarkeit des Käses zu gewährleisten.

#### *Identifizierung der Hersteller:*

Es wird ein Absatz eingefügt, in dem die Bedingungen für die Identifizierung der Hersteller präzisiert werden.

Jeder Hersteller, der die vorliegende Spezifikation anwendet, legt eine Identifizierungserklärung vor. Er erstellt sie nach einem vom Institut National de l'Origine et de la Qualité genehmigten Muster und übermittelt sie vor seiner Zulassung der Vereinigung.

#### *Überwachung der Einhaltung der Erzeugungsbedingungen:*

Es werden mehrere Absätze eingefügt, die die Rückverfolgbarkeit des Käses gewährleisten und genaue Angaben zu den Nachweisunterlagen enthalten:

- Ergänzung und Hinzufügung von Bestimmungen zu den vorgeschriebenen Angaben,
- Ergänzung und Hinzufügung von Bestimmungen zum Führen von Registern und anderen Unterlagen, die für die Kontrolleinrichtungen bereit zu halten sind,
- Hinzufügung von Bestimmungen zu den anderen Kontrollmöglichkeiten.

Die in der Spezifikation enthaltenen Vorschriften zur Rückverfolgbarkeit und zu den obligatorischen Angaben, die zur Kenntnis und Überwachung der Herstellung erforderlich sind, wurden ergänzt.

#### *Identifizierung der Erzeugnisse:*

Der Absatz wurde neu formuliert und ergänzt, und die Bestimmungen zu den Kaseinmarken wurden in dieser Rubrik zusammengefasst.

„Jeder mit der Bezeichnung ‚Beaufort‘ vermarktete Käse ist an einer ovalen Marke aus blauem Kasein erkennbar. Ihr großer Durchmesser beträgt 100 mm, ihr kleiner Durchmesser 55 mm. Sie wird in der ersten Phase des Pressens auf dem Rand jedes Käselaibs angebracht und muss außerdem die folgenden Angaben in Schwarz enthalten:

- das Wort ‚France‘,
- das Wort ‚Beaufort‘,
- den Namen des Herstellungsbetriebs,
- Herstellungsmonat und -jahr in Ziffern.

Beiderseits der blauen Kaseinmarke erscheinen der Tag und der Monat der Herstellung, die bis zum Ende der Mindestreifezeit lesbar bleiben müssen.

Nur die Vereinigung ist berechtigt, die Kaseinmarken an die Hersteller auszugeben. Diese Ausgabe erfolgt monatlich oder für im Sommer erzeugten Käse zu Saisonbeginn.

Hersteller, deren Berechtigung ausgesetzt oder entzogen wurde, müssen die Kaseinmarken an die Vereinigung zurückgeben.“

Mit diesen Änderungen können die Merkmale der Kaseinmarken, ihre Ausgabe und Rücknahme sowie der Zeitpunkt, bis zu dem sie auf dem Käse lesbar sein müssen, präzisiert werden.

#### *Herstellungsverfahren*

Aus Gründen der Klarheit und besseren Verständlichkeit wurden die Rubriken des Herstellungsverfahrens geändert. Der Begriff „Herde“ wurde präzisiert und umfasst alle milchgebenden und trockenstehenden Milchkühe.

#### *Fütterung:*

Die Fütterungsmethoden wurden wie folgt präzisiert:

- Die Verfütterung von Rübenschnitzeln wird verboten. Dieses Futter kann der Milch einen unangenehmen Geschmack verleihen und zu erheblichen Mängeln des Käses (Ranzigkeit) führen.
- Kokos- und Palmkernkuchen werden gestrichen und durch Kürbiskerne und Saflorsaat ersetzt. Die Änderung besteht darin, die Futterkuchen durch Ölsaaten-Nebenprodukte mit hohem Nährwert zu ersetzen.
- Die technischen Daten zur Zusammensetzung der Ergänzungsfuttermittel wurden entsprechend der Überarbeitung der wissenschaftlichen Referenzen (INRA) neu festgelegt und oft in Intervallen anstatt als Zielwert vorgegeben (PDIE, PDIN, UFL usw.).
- Es wird eine Bestimmung eingeführt, der zufolge es erlaubt ist, die bei der Verkäsung der Milch einer einzelnen Herde anfallende Molke im Winter an die Herde zu verfüttern. Dabei handelt es sich um ein futtermitteltechnisch interessantes Ergänzungsfuttermittel für den Winter.
- Es wird eine Bestimmung zur Mindestweidezeit hinzugefügt: Die Milchkühe stehen nach der Schneeschmelze, sobald die Tragfähigkeit des Untergrunds dies zulässt, so lange auf der Weide, wie es die Witterungsverhältnisse, die Tragfähigkeit und das vorhandene Gras erlauben.
- Es wird eine Präzisierung hinsichtlich der für die Fütterung geltenden Übergangszeit vorgenommen. Zwischen der Winter- und der Weidesaison ist eine Übergangszeit von höchstens 30 Tagen pro Jahr (anstatt der bisherigen 15-tägigen Übergangszeit im Frühjahr und im Herbst) zulässig, in der das Grundfutter aus Weidegras und Heu besteht. Dank dieser Änderung kann der Übergang vom Winterfütterungsschema zum Sommerfütterungsschema unter Berücksichtigung der Witterungsbedingungen erfolgen.

#### *Melken:*

Es werden Präzisierungen vorgenommen, wonach die Verwendung bestimmter Euterpflegemittel sowie von Desinfektionsmitteln, die für die Reinigung der Melkanlagen infrage kommen, untersagt ist. Ziel dieser Änderungen ist, Produkte mit ätherischen Ölen, die sehr geruchsintensiv sind und dem Käse einen unangenehmen Geschmack verleihen können, zu verbieten. Zudem werden durch die Bestimmungen zur Reinigung der Anlagen Unklarheiten über die mögliche zeitweilige Verwendung von Desinfektionslaugen beseitigt.

#### *Verarbeitung der Milch:*

Die Modalitäten zu den in die Zusammensetzung des „Beaufort“ eingehenden Rohstoffen werden folgendermaßen präzisiert:

- Die Begriffe „roh“ und „eingelabt“, die an dieser Stelle der Beschreibung des Verfahrens nicht angebracht sind, werden in der Rubrik verschoben. Die Neuformulierung führt zum besseren Verständnis und zur genaueren Festlegung der Lagerbedingungen und Lagerdauer für die Milch.

- Es erfolgt eine Präzisierung in Bezug auf das Management der Zugaben von gekühlter und ungekühlter Milch, denn die Dicklegung der gesamten warmen Milch oder der Hälfte der warmen Milch ist eine Besonderheit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Beaufort“. Wird nur einmal am Tag Milch zugegeben, die aus gekühlter und ungekühlter Milch besteht, darf das mengenmäßig größere Gemelk nicht mehr als 135 % der Menge des anderen Gemelks betragen.
- Das Konzept des Sammelns der Milch innerhalb von zwei Stunden nach dem Melkgang — ein Zeitraum, der schwer zu kontrollieren ist — wurde durch ein Konzept der maximalen Zeitspanne, innerhalb derer das Einlaben erfolgen muss, ersetzt; sie ist sehr leicht kontrollierbar und gewährleistet tatsächlich das schnelle Einlaben der warmen Milch beim Eintreffen in der Käserei. Die Labzugabe muss entweder vor 12.00 Uhr (Vormittagsproduktion) oder vor 23.00 Uhr (Abendproduktion) erfolgen.
- Es wird eine genauere Vorgabe für die maximale Milchmenge eingeführt, die dem „Beaufort“-Käse mit dem Zusatz „Chalet d'Alpage“ zugegeben werden darf. „Beaufort“-Käse, der nach den für die Verwendung des Zusatzes „Chalet d'Alpage“ geltenden besonderen Herstellungsbedingungen erzeugt wird, muss schnellstmöglich nach dem Melken hergestellt werden. Es dürfen höchstens 15 % der Gesamtmilchmenge von zwei täglichen Melkgängen nach entsprechender Kühlung erst im folgenden Herstellungsdurchgang verwendet werden. Auf den Almen ist es gängige Praxis und gehört zur Tradition, eine kleine Menge Abendmilch erst am anderen Morgen zu verwenden, um die Produktion mengenmäßig auszugleichen. Mit der neuen Bestimmung kann diese traditionelle Verfahrensweise geregelt und auf 15 % der Gesamtmilchmenge von zwei Melkgängen begrenzt werden, ohne etwas an der Pflicht, zweimal am Tag Käse herzustellen, zu ändern.
- Da die Zubereitung der Sauermilchkulturen und des Labs zu den Besonderheiten der Ursprungsbezeichnung gehört (in der mit Labmägen versetzten aufgekochten Molke werden nicht nur die Sauermilchbakterien gezüchtet, sondern daraus wird auch das Lab gewonnen), wird die Menge von handelsüblichem Lab, das bei Bedarf verwendet werden darf, begrenzt (maximal 30 % der im Kessel dickgelegten Milch).

#### Herstellungsverfahren:

Der Absatz wird neu formuliert, damit die Reihenfolge der Erzeugungsschritte verständlicher wird. Die Begriffe „roh“ und „nicht entrahmt“, die die Milch charakterisieren, werden in diesen Absatz eingefügt. Das Prinzip des „Kochens“ wird präzisiert.

Die Dauer des Pressvorgangs wurde geregelt und auf mindestens 15 Stunden festgelegt.

#### Reifung:

Der Absatz wird neu gefasst, um die Bestimmungen über die Temperaturen während der Reifungsphase zu verbessern. Die Vorschrift in Bezug auf die Feuchtigkeit wird aufgehoben. Diese Maßnahme erwies sich als wenig sachdienlich und wurde deshalb durch eine Verpflichtung, die der angestrebten Bildung einer Schmierrinde dient, ersetzt.

Es werden Präzisierungen zur Schmierereifung vorgenommen; diese erfolgt:

- nach dem Einsalzen der Oberfläche mit grobem Salz; der Käse wird dann mit einer Salzlösung, dem sogenannten „Schmierwasser“, abgerieben, mit dem der richtig geschmierte Käse vorher abgerieben wurde,
- durch mehrmaliges Wenden, Salzen der Oberfläche mit Salzlake und regelmäßiges Abreiben.

Nach dem Verarbeitungsschritt des Schmierens wird der Käse mindestens einmal pro Woche weiter gepflegt, um die Rindenbildung zu fördern.

In Anbetracht der Größe der Käselaipe wurde die Reifung mechanisiert. Diese Mechanisierung hat nahezu alle Käseereien dazu bewogen, das Salzen der Oberfläche mit grobem Salz aufzugeben und stattdessen die Oberfläche mit Lake einzusalzen. Die Analysen haben ergeben, dass der Salzgehalt im Wesentlichen dem entsprach, der früher untersucht wurde. Die übrigen Änderungen sind redaktioneller Art, bedeuten jedoch keine Weiterentwicklung der Verfahren.

#### Etikettierung

Auf dem Etikett muss künftig das EU-Logo „AOP“ für eine geschützte Ursprungsbezeichnung erscheinen.

#### Einzelstaatliche Vorschriften

Die Rubrik „Einzelstaatliche Vorschriften“ wird angesichts der Entwicklung der einzelstaatlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Form einer Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Punkten, ihren Referenzwerten und ihrer Bewertungsmethode dargestellt.

Sonstiges

Analyse und organoleptische Prüfung der Käse: Es werden Bestimmungen zur Analyse und organoleptischen Prüfung der Erzeugnisse hinzugefügt.

Angaben zu den Kontrollstellen: Dieser Teil wurde durch Angaben zur Zertifizierungsstelle, die für die Kontrolle der g.U. zuständig ist, aktualisiert.

EINZIGES DOKUMENT

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**

**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel<sup>(?)</sup>**

**„BEAUFORT“**

**EG-Nr.: FR-PDO-0317-01097 — 22.02.2013**

**g.g.A. ( ) g.U. (X)**

**1. Name**

„Beaufort“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

**3.1. Erzeugnisart**

Klasse 1.3. Käse

**3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt**

Der „Beaufort“-Käse wird nach einem Kochkäseverfahren ausschließlich aus nicht entrahmter, roh verarbeiteter Kuhmilch hergestellt. Er wird in der Salzlake und dann an der Oberfläche gesalzen, bevor er mindestens fünf Monate lang reift.

Sein Teig ist geschmeidig und cremig, von elfenbein bis blassgelber Färbung und kann einige feine, waagrecht verlaufende Risse und wenige kleine Öffnungen aufweisen („Rebhuhnaugen“). Die Käselaibe sind von flacher Form mit nach innen gewölbtem Rand, 20-70 kg schwer, haben einen Durchmesser von 35-75 cm und eine Höhe von 11-16 cm. Sie haben eine abgeriebene, saubere und feste, gleichmäßig gelb bis braun gefärbte Rinde. Der „Beaufort“ enthält mindestens 48 % Fett bei vollständiger Trocknung, und die Trockenmasse im reifen Käse muss mindestens 61 % ausmachen.

Jeder mit der Bezeichnung „Beaufort“ vermarktete Käse ist an einer ovalen Marke aus blauem Kasein erkennbar, auf der die Rückverfolgbarkeitsangaben mit lebensmitteltauglicher Tinte vermerkt sind. „Beaufort“, der nach den besonderen Bedingungen der Bezeichnung „Chalet d'Alpage“ („Almhaltung“) erzeugt wird, muss neben der blauen Kaseinmarke eine zusätzliche, eckige Marke aus rotem Kasein tragen, die auf der der blauen Kaseinmarke gegenüberliegenden Seite auf dem Rand angebracht wird.

**3.3. Rohstoffe (nur für verarbeitete Erzeugnisse)**

Die für die Herstellung des „Beaufort“ verwendete Milch muss von Herden aus Milchkühen der örtlichen Rassen Tarine (eine andere lokale Bezeichnung für die Rasse Tarentaise) und Abondance stammen, die entweder den Kriterien im Hauptabschnitt des Herdenbuchs entsprechen oder den Rassen anhand anerkannter phänotypischer Merkmale eindeutig zugeordnet werden konnten.

In die Zusammensetzung des „Beaufort“ gehen folgende Rohstoffe ein:

— nicht entrahmte Rohmilch,

<sup>(?)</sup> Siehe Fußnote 2.

- für die entweder die nicht gekühlte Milch des letzten Melkgangs
- oder eine Mischung von Milch aus zwei aufeinander folgenden Melkgängen verwendet wird, die spätestens 24 Stunden nach dem ersten Melkvorgang hergestellt wird, wobei die vom ersten Melkgang stammende Milch im Betrieb gekühlt worden ist und die vom letzten Melkgang stammende Milch ungekühlt verarbeitet wird;
- Lab, das durch Einweichen von Labmägen in aufgekochter Molke gewonnen wird. Bei Bedarf kann zusätzlich handelsübliches Lab verwendet werden, das höchstens 30 % der im Kessel dickgelegten Milch ausmachen darf;
- wärmeliebende Sauermilchkulturen, die zum größten Teil aus *Lactobacillus acidophilus* bestehen. In der mit Labmägen versetzten Molke werden nicht nur die Sauermilchbakterien gezüchtet, sondern daraus wird auch das Lab gewonnen;
- Salz, das durch ein erstes 20- bis 24-stündiges Salzen in der Salzlake und anschließend bei der Reifung als grobes Salz oder Salzlake eingebracht wird.

Andere Stoffe dürfen grundsätzlich nicht für die Herstellung von „Beaufort“ verwendet werden.

#### 3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Die Herde erhält folgendes Futter:

- Im Winter mindestens 13 kg Heu pro Kuh und Tag (durchschnittliche Menge für die Herde), zu denen 3 kg getrocknete und gemahlene Luzerne hinzukommen können. Das Ergänzungsfutter darf höchstens 1/3 des Gewichts der durchschnittlichen Grundfuttermenge bei der milchgebenden Milchkuhherde ausmachen. Das Mischfutter setzt sich aus energie- und eiweißreichen Futtermitteln sowie Kraftfutter aus eigener Erzeugung mit einem Gesamtstickstoffgehalt von 16 % zusammen. Es besteht aus bekannten Arten und nicht genveränderten Sorten und muss folgende technische Merkmale aufweisen: 0,89 UFL (Futtereinheiten Milch) je Kilogramm, 95 g PDIN (im Darm verdaubare Proteine aus dem Stickstoff des Futters) und 125 g PDIE (im Darm verdaubare Proteine aus der Energie des Futters).
- In der Weidesaison: Die Milchkuhe stehen nach der Schneeschmelze, sobald die Tragfähigkeit des Untergrunds dies zulässt, so lange auf der Weide, wie es die Witterungsverhältnisse, die Tragfähigkeit und das vorhandene Gras erlauben.

Im Tal darf vergleichbares Futter wie im Winter zugefüttert werden und kann für jede milchgebende Kuh der Milchkuhherde durchschnittlich 2,5 kg/Tag ausmachen. Bei Almhaltung darf pro milchgebende Kuh der Milchkuhherde durchschnittlich bis zu 1,5 kg/Tag zugefüttert werden, vor dem 1. August besteht das Ergänzungsfutter nur aus Getreide.

- Zwischen der Winter- und der Weidesaison ist eine Übergangszeit von höchstens 30 Tagen pro Jahr zulässig, in der die Grundration aus Weidegras und Heu besteht.

Außerhalb des geografischen Gebiets erzeugtes Futter darf nur zur Ergänzung verwendet werden. Der Heu- und Weidebedarf der Milchkuhherde muss zu mindestens 75 % im geografischen Gebiet gedeckt werden, damit mindestens 75 % der erzeugten Milchmenge durch Futter aus dem Gebiet entsteht. Mindestens 20 % des jährlichen Heubedarfs werden durch das geografische Gebiet gedeckt.

Für die Wiesen sind eine traditionelle Herdenhaltung und die Verteilung der tierischen Ausscheidungen vorgesehen. Auf den Wiesen, Weiden und Almflächen, die für die „Beaufort“-Herstellungskette genutzt werden, dürfen keine Klärschlämme oder daraus gewonnene Erzeugnisse ausgebracht werden.

#### 3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die Milcherzeugung sowie die Herstellung und die mindestens 5-monatige Reifung des Käses finden im geografischen Gebiet statt.

#### 3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

Abgepackter Käse darf nur mit einem Stück der für die Bezeichnung typischen Rinde verkauft werden; allerdings kann von der Rinde auch die Käseschmiere entfernt sein. Wird der Käse in geriebener Form in den Handel gebracht, darf er nicht mehr die Bezeichnung „Beaufort“ tragen.

#### 3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Das Etikett von Käse, der unter der geschützten Ursprungsbezeichnung „Beaufort“ angeboten werden darf, muss

- den Namen der Ursprungsbezeichnung in einer Schriftgröße, die mindestens zwei Dritteln der größten auf dem Etikett vorkommenden Buchstaben entspricht, und
- das EU-Logo „AOP“ (g.U.) enthalten.

Hervorhebungen und andere Zusätze zur Ursprungsbezeichnung dürfen weder auf dem Etikett noch in Anzeigen, auf Rechnungen oder Geschäftsunterlagen erscheinen; davon ausgenommen sind:

- besondere Handels- oder Herstellermarken;
- die Begriffe „été“ („Sommer“) und „Chalet d'Alpage“ („Almhaltung“), deren Verwendung unter den nachstehend angegebenen Voraussetzungen zulässig ist:

Der Zusatz „été“ („Sommer“) ist dem von Juni bis einschließlich Oktober erzeugten Käse, einschließlich dem aus Almmilch hergestellten, vorbehalten.

Der Zusatz „Chalet d'Alpage“ („Almhaltung“) ist dem zwischen Juni und Oktober erzeugten Käse vorbehalten und gilt auch für Käse, der zweimal täglich in einer auf über 1 500 m Höhe gelegenen Alm nach traditionellen Verfahren und höchstens aus der Milchmenge einer einzigen Herde auf der Alm hergestellt wird.

#### 4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet des „Beaufort“ erstreckt sich über das Hochgebirge des Departements Savoie und umfasst die Gemeinden der Gebirgsmassive des Beaufortain, des Val d'Arly, der Tarentaise und der Maurienne sowie zwei angrenzende Gemarkungen im Departement Haute Savoie.

Die Milcherzeugung sowie die Herstellung und die Reifung der Käse erfolgen in dem geografischen Gebiet, das sich über folgende Gemeindegebiete erstreckt:

##### **Departement Savoie:**

###### *Arrondissement Albertville:*

Die gesamten Kantone: Aime, Beaufort, Bourg-Saint-Maurice, Bozel, Moûtiers.

Teile der Kantone:

Kanton Ugine: La Giétaz, Flumet, Notre-Dame-de-Bellecombe, Crest-Voland, Cohennoz, Saint-Nicolas-la-Chapelle.

Kanton Albertville Sud: Rognaix, La Bâthie, Cevins, Saint-Paul-sur-Isère, Esserts-Blay, Tours-en-Savoie.

Einen Teil der Gemeinde Albertville mit den Grundbuchabschnitten E2, E3 und E4.

###### *Arrondissement Saint-Jean-de-Maurienne:*

Die gesamten Kantone: La Chambre, Lanslebourg-Mont-Cenis, Modane, Saint-Jean-de-Maurienne, Saint-Michel-de-Maurienne.

Teile der Kantone: Canton d'Aiguebelle: Montsapey.

##### **Departement Haute-Savoie:**

###### *Arrondissement Bonneville*

Teile der Kantone:

Kanton Sallanches: Praz-sur-Arly.

Kanton Saint-Gervais-les-Bains: Einen Teil der Gemeinde Les Contamines-Montjoie mit den Grundbuchabschnitten D8 (teilweise), E6, E7, E8 (teilweise), F5 (teilweise), F6 (teilweise), F8 (teilweise), F9, F10, F11, F12, F13.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

### 5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

#### Natürliche Einflüsse

Die natürliche Umgebung des Käses mit der Ursprungsbezeichnung „Beaufort“ ist gekennzeichnet durch die Zugehörigkeit zum Massiv der Inneralpen, für die folgende Merkmale typisch sind: kompakte Gebirgsmassive aus kristallinem Gestein sowie die Sedimentgesteine im Gebiet um Briançon und zum Teil externe kristalline Gebirgsmassive, in denen weichere, schieferartige Sedimentgesteine auftreten können.

Als Schnittstelle zwischen den Nord- und den Südalpen im engeren Sinne profitiert das geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung, wo 95 % der von der Herstellungskette genutzten Fläche Dauergrünland sind, von den Vorteilen, die dies bietet:

- eine ausreichend hohe (jedoch nicht zu ausgiebige) Niederschlagsmenge und tiefe Böden, die die Erzeugung von reichlichen Mengen recht nahrhaften Grases für die Milchkuhhaltung ermöglichen;
- eine reiche Vielfalt an Kräuterpflanzen, vergleichbar mit der von trockenem Grasland.

Das geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Beaufort“, das sich über die Gebirgsmassive des Beaufortain, die Täler der Tarentaise, die Maurienne und einen Teil des Val d'Arly erstreckt, zeichnet sich durch ausgedehnte Almweiden (92 % der Weideeinheiten im Departement Savoie) aus.

#### Menschliche Einflüsse

Auf diesen Almflächen haben sich Weidemethoden entwickelt, die einzeln und als Ganzes in einem derartigen Ausmaß anderswo in den Alpen nicht anzutreffen sind und ein einzigartiges land- und weidewirtschaftliches System bilden. Dieses System ist durch eine nach Höhenlage abgestufte Nutzung der Vegetation, verbunden mit der zusätzlichen Nutzung des Talgrunds und der Bewirtschaftung der Almen, gekennzeichnet. Die Wanderung des Viehs und die tägliche Anwesenheit des Menschen nach dem Grundsatz „Immer dem Graswuchs nach“ ermöglichen das Melken vor Ort und eine präzise Grasbewirtschaftung als Grundlage für die Pflege der Naturweiden.

Das seit dem 17. Jahrhundert bestehende land- und weidewirtschaftliche System hat sich im Laufe der Zeit weiterentwickelt, ist jedoch seinen Grundsätzen treu geblieben.

Die Almen, die im Sommer 100 bis 110 Tage genutzt werden, befinden sich:

- in Hochgebirgsregionen, wo große Herden (50 bis 150 Milchkühe) weiden. Dank der Verbindungswege, die bis zu den Almen und innerhalb von diesen angelegt wurden, können fahrbare Melkanlagen der Herde folgen, wenn sie immer den Weidegründen nach von 1 500 m auf 2 500 m Höhe wandert. Die Herde wird durch Zusammenlegung mehrerer Herden gebildet;
- in kleineren und nicht so hoch gelegenen Mittelgebirgsregionen, in denen die Herden der Familienbetriebe weiden. Gemolken wird auf der Alm, wenngleich diese Methode immer mehr zurückgeht.

Die Milch kann (insbesondere in den Hochgebirgsregionen) an Ort und Stelle verarbeitet werden, wird aber größtenteils von den Käsereien, die sie das ganze Jahr über in den Talgründen verarbeiten, gesammelt (85 bis 90 % der Erzeugung). Die Herden überwintern in diesen Tälern. Auf den Flächen, die die Herden verlassen haben, wird im Sommer auch Heu gemacht.

Zwischen den Tal- und den Almlagen gibt es noch eine mittlere Lage, die Hügellandschaft („montagnette“), wo sich die Herden einige Zeit in der Zwischensaison aufhalten.

Das Erzeugungsgebiet ist durch eine traditionelle Rinderhaltung der Rassen Tarine (eine andere lokale Bezeichnung für die Rasse Tarentaise) und Abondance gekennzeichnet, insbesondere der Tarine, die aus der Rasse Tarentaise hervorgegangen ist. Schon 1963 wurde sie von E. Quittet wie folgt beschrieben: „Die Rasse Tarine besitzt unverkennbare Merkmale von Ausdauer und Widerstandsfähigkeit unter diesen härteren Lebensbedingungen, die zum großen Teil auf ihre Lebensweise (Almhaltung im Sommer auf 1 500 bis 2 000 m Höhe) zurückzuführen sind. Trotz regelmäßiger Abkalbungen bleibt sie lange Zeit in einem guten Zustand. Sie verfügt über die außergewöhnliche Fähigkeit, im Winter auch mit Raufutter zurechtzukommen und trotzdem annehmbare Milcherträge zu liefern ... Die Tarine ist eine ausgezeichnete Milchviehrasse vor allem für raue Klimaverhältnisse.“

Der „Beaufort“ unterscheidet sich von anderen gepressten Kochkäsesorten insbesondere durch seinen Fettgehalt. Das zu Beginn des 17. Jahrhunderts entwickelte Verfahren zur Erzeugung von gepresstem Kochkäse fand rasch Verbreitung unter allen Hochlandbewohnern des östlichen Frankreich. So konnten die Menschen des „Beaufort“-Gebiets Vermarktung und Verbrauch der im Sommer auf den Almen zu viel erzeugten Milch auf den Winter verschieben. Dieses Verfahren, das zunächst nur als eine Möglichkeit wahrgenommen wurde, nahm im unmittelbaren Zusammenhang mit der Umgebung spezifische Merkmale an (Verwendung von Vollmilch und Kaltreifung).

### 5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Der „Beaufort“ unterscheidet sich von allen anderen gepressten Kochkäsesorten insbesondere durch folgende Merkmale:

- Herstellung unmittelbar nach dem Melken aus roher Vollmilch;
- Verwendung einer Holzform, dem sogenannten „Käsereifen“, durch den der Käse einen nach innen gewölbten Rand erhält;
- traditionelle Verarbeitungsverfahren (Verwendung wilder Sauermilchkulturen und Formung des Käselaibs in Leintüchern und dem Beaufort-Reifen, wofür mehrmaliges Wenden während des Pressvorgangs erforderlich ist);
- ein Käseteig ohne oder fast ohne Öffnungen dank der Reifung im kühlen Keller.

Organoleptisch zeichnet sich der „Beaufort“ dadurch aus, dass er einen zunächst festen, dann schmelzenden Teig am Gaumen aufweist, ohne jedoch allzu sehr zu kleben. Seine Aromen müssen vielfältig, dürfen aber nicht zu kräftig sein.

### 5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (g.g.A.)

Durch die beschriebenen Besonderheiten der Natur ergibt sich ein großer Reichtum an Pflanzenarten und eine große Vielfalt an dort vorkommenden Pflanzengemeinschaften. Alle pflanzensoziologischen Gesellschaften auf Höhenrasen, Hochmooren und Heideflächen, die bei der Almbewirtschaftung genutzt werden, sind hier vertreten.

In mehreren Untersuchungen — Dorioz et al. (2000), Dorioz 1995; Inra, 1994, Dorioz und Van Oort, 1991, Legros et al., 1987, Dorioz, 1995 — wurde die extreme Vielfalt und Mannigfaltigkeit des Graslands aufgezeigt, auf dem insgesamt 250 bis 300 Arten gedeihen. Je nach Exposition, Neigung der Felsen und Bodenarten ist an nur einem Weidetag ein äußerst vielfältiges Futterangebot anzutreffen.

Diese besonders schmackhafte Flora bietet wohl eine aromatische Mischung, die in den ganz besonderen und sehr typischen Geschmacksmerkmalen des „Beaufort“-Käses zum Ausdruck kommt (Dumont und Adda, 1978, Buchin et al., 1999; Asselin et al., 1999, in Dorioz et al., 2000).

Das Weidesystem baut auf der Nutzung dieser großen Pflanzenvielfalt durch Herden der örtlichen Viehrassen Tarine und Abondance auf, die nach gänzlich der Natur angepassten Weidemethoden gehalten werden. Ferner bleiben durch die Verarbeitung der „warmen Milch“ die ursprünglichen, mit der Pflanzenvielfalt verbundenen Eigenschaften erhalten. Dieses Verfahren ist die entscheidende Voraussetzung für die fettreiche Herstellungsart ohne Entrahmung unter Verwendung wilder Sauermilchkulturen. Durch die Verwendung eines konvexen Käsereifens ist es möglich, sich an die großen Schwankungen bei den auf der Alm anfallenden Milchmengen anzupassen, die Temperatur im Innern des Käses beim Pressen konstant zu halten und die Form des Käselaibs zu stabilisieren. Die Reifung im kühlen Gewölbekeller, die für die Qualität des Käses unverzichtbar ist, entspricht einem Verarbeitungsschritt, der sich die am Erzeugungsstandort herrschenden Witterungsbedingungen zunutze macht und bestens auf den Herstellungsablauf für Fettkäse abgestimmt ist.

Alle Herstellungs- und Verarbeitungspraktiken bilden zusammen ein in sich geschlossenes Ganzes, das die besonderen Merkmale des Erzeugnisses ausmacht und dazu führt, dass die aromatische Vielfalt der besonderen Pflanzenarten auch im Endprodukt zum Ausdruck kommen kann.

### Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 <sup>(\*)</sup>)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCBeaufort.pdf>

---

<sup>(\*)</sup> Siehe Fußnote 2.

**Einstellung des Beschwerdeverfahrens CHAP (2010) 723**

(2014/C 260/16)

Der Europäischen Kommission sind zahlreiche Beschwerden im Zusammenhang mit der Mobilität von Beschäftigten im öffentlichen Gesundheitswesen der spanischen Provinz Navarra zugegangen. Den Betroffenen wird der Zugang zu Stellen im öffentlichen Gesundheitswesen anderer spanischer Regionen verwehrt, da sie nicht demselben Statut unterliegen wie die Bediensteten dieser Regionen.

Wie sich aus der Rechtsprechung des Gerichtshofs der Europäischen Union ergibt, sind die Gemeinschaftsregelung auf dem Gebiet der Freizügigkeit der Arbeitnehmer und insbesondere Artikel 45 AEUV nicht auf Sachverhalte anwendbar, die keinerlei Berührungspunkte mit irgendeinem der Sachverhalte aufweisen, auf die das Gemeinschaftsrecht abstellt, und die mit keinem Element über die Grenzen eines Mitgliedstaats hinausweisen<sup>(1)</sup>.

Der in den Beschwerden geschilderte Sachverhalt betrifft die Mobilität zwischen den verschiedenen öffentlichen Gesundheitsdiensten im spanischen Hoheitsgebiet und weist a priori kein grenzübergreifendes Element auf. Folglich gelangen die vorgenannten EU-Vorschriften nicht zur Anwendung. Die von den Beschwerdeführern angesprochenen Probleme sind im Lichte der einschlägigen spanischen Gesetzgebung und von den zuständigen Verwaltungsorganen oder Gerichten zu prüfen.

---

<sup>(1)</sup> Urteil des EuGH vom 16.12.1992 in der Rechtssache C-206/91 Koua Poirrez.





ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)  
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



**Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**DE**